

9º Congreso AMER
Guadalajara, Jalisco, 5-8 de marzo de 2013

La calificación territorial y acción colectiva como procesos de innovación y aprendizaje. Un análisis comparado de seis casos de estudio de queserías rurales en América Latina

José A. Fraire Cervantes^{*} y François Boucher^{}**

Resumen. Diversos estudios han puesto de relieve procesos colectivos de desarrollo de concentraciones de queserías rurales en diversos países de América Latina. Estas pequeñas empresas familiares ofrecen la posibilidad de mejorar los ingresos de los productores valorizando recursos específicos involucrados en los procesos de producción de leche, su transformación en quesos y posterior comercialización.

En la presente comunicación se hace un análisis, a través del enfoque SIAL, de seis casos de estudio sobre concentraciones de queserías rurales en diversos países de América Latina.

El análisis comparado de estas experiencias nos permite mostrar la importancia de la acción colectiva y de la calificación territorial como elementos detonadores de un proceso de activación de los recursos específicos de un territorio.

Este proceso, que representa un momento de aprendizaje y de innovación, representa la base de un proceso de desarrollo endógeno territorial más amplio,

^{*} Especialista Junior en Agroindustrial Rural y Territorio en el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Correo electrónico: jose.fraire@iica.int

^{**} Especialista en Desarrollo Agroindustrial Rural en el IICA México y del CIRAD/UMR Innovation, Montpellier, Francia. Correo electrónico: fymboucher@yahoo.com

en el que el empoderamiento de actores locales contribuye a mejorar el bienestar y las condiciones de vida de las familias campesinas involucradas.

1. Introducción

Las queserías rurales ofrecen a los pequeños productores una alternativa para generar y retener valor agregado a la producción de leche. De esta forma, la leche, normalmente considerada una materia prima genérica, puede convertirse en un recurso específico de un territorio a través de su activación al ser transformada en productos lácteos de calidad relacionada a su origen.

La calidad de los productos, fuertemente ligada a condiciones climáticas, edafológicas y geográficas propias del territorio, así como a un saber-hacer tradicional de los actores locales, puede convertirse entonces en el eje central de un proceso de desarrollo endógeno territorial.

Esta comunicación tiene como objetivo analizar seis casos de estudio de queserías en México y otros países de América Latina que ponen de relieve la relación producto-territorio-actores presente en la elaboración de quesos, la cual podría volverse la base sobre la que se genere una dinámica de desarrollo.

En este sentido, dos preguntas de investigación guían este trabajo; en primer lugar: ¿cuáles son las alternativas de que disponen los pequeños productores de queso para mejorar sus ingresos? y ¿cuáles son las condiciones que facilitan u obstaculizan los procesos de desarrollo ligados procesos de activación de un recurso como la leche?

El análisis de los casos se realiza bajo el marco del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) y del método de activación tal como fueron planteados por Boucher (2004) y Gómez et al. (2006).

La comunicación se ha estructurado en cinco apartados. En el primero se presentan los elementos teóricos utilizados para el análisis de los casos de estudio. En el segundo apartado se discute brevemente la metodología seguida para el desarrollo de esta investigación. En el tercer apartado se hace una corta exposición de los casos de estudio. En el cuarto apartado se realiza el análisis

de los seis casos, discutiendo sus particularidades. Finalmente, realiza una reflexión sobre las lecciones aprendidas y se presentan las conclusiones generales.

2. Marco Teórico

La leche, transformada en quesos tradicionales, guarda una estrecha relación con el territorio, pues su elaboración “supone una producción ganadera, un manejo de agostaderos y muy a menudo modalidades propias de asociación de producciones de animales y vegetales así como un cierto grado de domesticación de los micro-organismos en los procesos de elaboración y afinación” (Linck *et al.* 2006: 106).

De esta forma, la relación entre territorio, producto y saber-hacer condicionan la calidad y tipicidad de los quesos tradicionales, convirtiéndolos así en productos identitarios, susceptibles de valorización y preservación.

Frente a los procesos de estandarización de los productos lácteos, derivados del modelo industrial, el anclaje territorial de los quesos tradicionales representa una oportunidad para los pequeños productores para ingresar a mercados diferenciados y aumentar así sus ingresos.

El enfoque SIAL puede contribuir en la valorización y preservación de los productos tradicionales a través dos procesos interrelacionados. El primero de ellos se denomina “activación de recursos específicos” (e. g. productos, saber-hacer, redes de actores, instituciones, entre otros). Durante el proceso, se favorece la creación y el fortalecimiento de redes sociales internas y externas a la actividad quesera. Este proceso involucra la coordinación de actores y el emprendimiento de acciones colectivas, en primer lugar de tipo estructurales y, posteriormente, de tipo funcional. La activación requiere la innovación, no sólo de procesos productivos, sino también en las formas de organización entre actores.

El otro proceso es la calificación territorial. Ésta tiene que ver con la incorporación y reconocimiento explícito del conjunto de recursos territoriales que definen la calidad y el carácter único de un producto. Durante el proceso de

construcción territorial de un producto los actores involucrados interactúan entre ellos en procesos de negociación, lo que representa un fuerte momento de aprendizaje y de formación, así como para el desarrollo de capacidades empresariales y de negociación.

A continuación se amplía sobre estos dos procesos.

2.1. Activación colectiva

Una acción colectiva se define como la acción de un grupo, justificado por un objetivo común, para producir un bien colectivo o un bien común (Olson, 1965 citado en Bridier, 2011). Desde la perspectiva del enfoque SIAL, la puesta en marcha de estas acciones colectivas permite transformar las ventajas pasivas en ventajas activas, generando así un proceso de activación de los recursos específicos de un territorio.

Para Boucher (2004), el proceso de activación requiere de dos etapas: en primer lugar, es necesario una acción colectiva de tipo estructural. Esta etapa está caracterizada por la creación de un grupo (e. g. organización, sociedad, cooperativa) que será la encargada de llevar a cabo las acciones que conducirán a la consecución del “bien común”. La acción estructural implica una negociación al interior del territorio sobre la conformación del “club” que más adelante tendrá derecho a producir el bien colectivo construido (*i. e.* el queso). La segunda etapa es denominada “acción colectiva funcional”. Esta etapa implica la construcción del bien colectivo en relación con la calidad. En esta etapa “la acción colectiva se vuelve hacia el exterior del grupo, con el fin de hacer reconocer el producto, luchar contra la usurpación, garantizar su promoción y aumentar su notoriedad en los mercados. La acción colectiva se lleva, así, hacia otras arenas para el reconocimiento por los gobiernos locales y las instituciones del estado” (Bridier, 2011:133).

Para lograr la activación de un SIAL entonces es necesario “pasar de un nivel de coordinación principalmente horizontal hacia una coordinación vertical, e incluso transversal, que integre a los diferentes actores del territorio” (Poméon *et al.*, 2011: 68).

2.2. Calificación territorial

La calificación territorial de un producto alimentario es un proceso complejo que tiene como objetivo principal la creación de una identidad reconocida a partir de la incorporación de recursos específicos que confieren al producto un carácter único y lo disocian de productos genéricos (Bridier, 2011). “Esos recursos, materiales e inmateriales, forman un sistema y constituyen un patrimonio del grupo local, que puede ser valorizado y protegido a través de un proceso de calificación territorial” (Linck, 2006, citado en Poméon *et al.*, 2011:48).

El reconocimiento oficial de estas características a través de un signo de calidad, sea éste una Marca Colectiva (MC), Denominación de Origen (DO) o una Indicación Geográfica (IG), funciona a la vez como una mecanismo de protección, contra usurpaciones y fraudes, y de exclusión, pues “establece un derecho de exclusividad y de manejo, en beneficio de un limitado de actores, sobre un recurso que es propio de un territorio. Esta exclusividad asienta de hecho un monopolio colectivo y genera una renta que explica en última instancia el sobreprecio que alcanzan los quesos tradicionales en sus nichos de mercado” (Linck *et al.*, 2006:120).

3. Metodología

Con el fin de realizar un análisis de algunos de los casos más interesantes y exitosos de agroindustrias rurales relacionadas con la elaboración de quesos tradicionales en América Latina, a finales del 2009 se llevó a cabo en Toluca, Mexico, el Taller internacional de Trabajo sobre Queserías Rurales en América Latina. Durante este evento se presentaron 15 casos de concentraciones geográficas de queserías rurales de varios países de la región. Los resultados de los trabajos realizados se publicaron en el libro “De la Leche al Queso. Queserías Rurales de América Latina”.¹

¹ François Boucher y Virginie Brun (Coords.) De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina.

En esta comunicación se realiza el análisis de seis de los casos incluidos en esta obra. Aunque en estos trabajos se analizan casos con muy diferentes contextos socioeconómicos, institucionales y políticos, los procesos colectivos que se presentan tienen en común novedosas formas de colaboración entre los actores locales, así como la valorización de recursos específicos del territorio. El presente estudio se centra en las acciones colectivas y los procesos de calificación territorial como procesos de aprendizaje y de innovación.

En la siguiente sección se presenta un breve resumen de cada caso.

4. Casos de estudio

4.1. Cajamarca, Perú ²

El departamento de Cajamarca se localiza en el norte del Perú, cuenta con una población mayoritariamente rural (75%) y altos índices de pobreza.

La ganadería lechera ha sido una importante actividad productiva en Cajamarca desde principios del siglo XIX, lo cual ha dado lugar a una de las principales cuencas lecheras del país, así como una significativa concentración de queserías rurales. Esta dinámica originó una cultura quesera basada en dos quesos típicos de Cajamarca conocidos como andino tipo suizo y “mantecoso”.

Debido a una fuerte crisis económica sufrida en el Perú durante la década de los 90 del siglo pasado, muchos profesionistas que fueron cesados de sus empleos, decidieron explorar la producción de quesos como una alternativa para generar ingresos. Estos nuevos “empresarios – queseros”, algunos con formación universitaria, imprimieron un nuevo dinamismo a las agroindustrias queseras de Cajamarca.

Actualmente existen cerca de 500 fábricas artesanales de queso en el territorio en las cuales se producen principalmente quesos mantecoso, andino tipo Suizo y fresco.

² Resumen elaborado a partir de información presentada por Boucher (2004) citada en Boucher (2011).

La creciente reputación de los quesos de la región dio lugar a fraudes y usurpaciones de su origen territorial, por lo que un grupo de productores y comerciantes se unieron para crear, en 1999, la Asociación de Productores de Derivados Lácteos (APDL). Uno de los principales logros de la APDL fue la creación de una marca colectiva: “El Poronguito”, con la que se buscaba dar certeza a los consumidores sobre la calidad, y la sanidad, del producto comprado.

En 2002 se creó la Coordinadora de Derivados Lácteos de Cajamarca (Codelac) con el propósito de formar “un espacio de coordinación, concertación, diálogo y de promoción del trabajo común, desarrollando sinergias entre los actores públicos y privados la Región de Cajamarca”.³ Aunque se puede considerar que la Coordinadora aún está en proceso de fortalecimiento, ésta ha tenido ya algunos logros importantes. Entre éstos se destacan: la creación de un espacio de discusión entre los diferentes actores de la cadena con el fin de mejorar la calidad de los productos; la creación de un módulo de promoción y venta directa de sus quesos; un programa de capacitación y asesoría para las plantas productoras; entre otras. (Boucher, 2011).

4.2. Salinas de Guaranda, Ecuador⁴

La parroquia⁵ de Salinas, se encuentra en la región central de la serranía ecuatoriana en la provincia de Bolívar. Esta comunidad, cuya población es en mayoría indígena, comenzó hace más de 30 años un proceso de desarrollo alrededor de queserías rurales que se ha vuelto un referente en América Latina. A partir de la iniciativa de sacerdotes Salesianos⁶ y un experto quesero de origen suizo, en 1978 se inició un proceso de capacitación de algunos habitantes

³ Codelac. <http://www.infolactea.com/codelac/nosotros.php>

⁴ Resumen elaborado a partir de información presentada por Luis Gonzáles, de la Funrosal, y de Daniel Bravo (2004) citados en Boucher (2011).

⁵ En Ecuador, la parroquia es una división administrativa que equivale a un municipio o ayuntamiento.

⁶ Los Salesianos son los miembros de la Sociedad de Francisco de Sales o Pía Sociedad Salesiana de Don Bosco cuya misión se orienta hacia la atención educativa y formativa de los jóvenes en situaciones de desventaja económica, marginalidad o en riesgo.

de Salinas en la producción de quesos aplicando técnicas y tecnologías propias de una quesería artesanal Suiza.

La producción de quesos se fue diversificando hacia una variada gama de quesos finos (e. g. Andino, Danbo, Tilsiter, Gruyere, Parmesano, Mozzarella, Provolone, Asiago, Camembert, Fondue) y se inició la comercialización mediante tiendas especializadas como la Tienda Quesera de Bolívar en Quito, capital del Ecuador. Estas tiendas no sólo permitieron contar con un canal propio de comercialización para la producción quesera, sino que también ofrecieron la posibilidad de distribuir una creciente variedad de mercancías producidas en Salinas, pues una vez que la actividad quesera se volvió una actividad rentable se optó por destinar parte de los recursos generados hacia nuevas inversiones empresariales y otras de carácter social.

En 1988 se creó la Fundación de Organizaciones Campesinas de Salinas (Funorsal) “como instancia de coordinación entre las Cooperativas de Ahorro y Crédito, y de Desarrollo Comunitario, que se iban organizando en cada una de las comunidades del páramo, del valle y del subtrópico de Salinas”.⁷ Actualmente la Funorsal, es una organización de segundo grado que agrupa a las comunidades de la parroquia para la “promoción integral de los grupos y organizaciones campesinas de la parroquia Salinas”.⁸

A nivel nacional se formó en 1999 la Fundación Consorcio de Queserías Rurales Comunitarias del Ecuador (FUNCONQUERUCOM) cuyo principal objetivo es apoyar a las queserías rurales en temas de capacitación, formación profesional (e. g. en técnicas de producción, en administración y contabilidad), comercialización y provisión de insumos, equipos y maquinaria (IICA, 2000). La FUNCONQUERUCOM apoya de forma directa a más de 50 queserías en 7 provincias del Ecuador.

Gracias a este impulso, en la actualidad existen en la parroquia de Salinas 22 plantas procesadoras de lácteos, una hilandería, cuatro talleres de artesanías, un taller de carpintería, cinco talleres de textiles, dos embutidoras de carne, seis

⁷ Grupo Salinas.

http://www.salinerito.com/index.php?option=com_content&view=article&id=130&Itemid=125.

⁸ *Ibíd.*

deshidratadoras de hongos, cuatro plantas de procesamiento de turrone, una fábrica de mermeladas, una fábrica de chocolates, diversas microempresas dedicadas a la panadería, galletería, elaboración de fideos y otros productos, un centro de acopio, seis granjas piscícolas, un hotel, una hospedería comunitaria, una oficina de turismo comunitario, entre otras empresas (Boucher, 2011).

4.3. Sierra de Jalmich, México⁹

La Sierra de Jalmich es un sistema montañoso de relieve accidentado que se ubica entre los estados de Jalisco y Michoacán en el centro-occidente de México. Se trata de un área aislada con una superficie aproximada de 2,400 km² en donde se ha desarrollado tradicionalmente la ganadería de doble propósito.

La economía de la sociedad ranchera que habita en la Sierra de Jalmich se basa en sistemas de producción asociados al cultivo itinerante del maíz, la ganadería extensiva (orientada principalmente hacia la producción de novillos), una baja densidad poblacional y la elaboración de quesos maduros como medio de conservación y valorización de los excedentes de leche. En específico, el queso Cotija.

Su producción se limita a los meses de lluvia, cuando hay abundancia de pastos verdes que permiten la producción de leche rica en materia grasa. Por otra parte, el clima y la altura, entre los 700 y los 1,700 msnm, ofrecen buenas condiciones naturales para la maduración del queso, el cual se añeja por un periodo de entre 4 y 5 meses.

En las últimas décadas se ha observado una evolución de los sistemas de producción hacia una especialización lechera. Este cambio obedece a diversos factores, entre los que se destacan: el desarrollo de infraestructura, particularmente carreteras y el acceso a energía eléctrica; la introducción de razas lecheras más productivas con lo que la producción de leche dejó de ser estacional y se volvió continua; y, un fuerte fenómeno migratorio en la zona que disminuyó la disponibilidad de mano de obra.

⁹ Resumen elaborado a partir de información presentada por Poméon *et al.*, (2011).

Esta evolución del sistema ha ocasionado que el queso Cotija tradicional haya disminuido su producción, mientras que también aparecieron en varias partes del país quesos frescos “tipo Cotija”. De esta forma se generó una competencia desleal al queso Cotija, lo cual empezó a generar preocupaciones a los productores de la Sierra Jalmich. Frente a este proceso de usurpación, los productores iniciaron, en 1999, un proceso de calificación territorial del queso Cotija con el fin de promover “el desarrollo integral del área de producción y de patrimonio natural y cultural” (Poméon *et al.*, 2011: 49). El proyecto “Potencialización del patrimonio cultural en la Sierra de Jalmich. Hacia una denominación de origen del queso Cotija” se inició para buscar obtener una Denominación de Origen (DO). Durante el año 2000 como parte de este proyecto se realizó la primer Feria del Queso Cotija. En octubre del 2001 se crea la Asociación Regional de Productores de Queso Cotija (ARPQC) que actualmente agrupa a cerca de 100 productores. Se gestiona en el año 2002 la DO “Queso Cotija” ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Con el fin de contar una organización transversal que coordine las acciones de los diferentes actores involucrados en el proceso de obtención de la DO se crea en 2003 la asociación civil Pro Sierra de Jalmich (PSJ). El IMPI rechaza la DO argumentando que “Cotija” es una denominación genérica y en su vez decide otorgar una marca colectiva “Cotija Región de Origen” en su lugar que quedará finalmente registrada en febrero de 2005.

“Frente al rechazo de la DO, los esfuerzos de la asociación PSJ se han desplazado hacia otra arena para pelear el reconocimiento del queso Cotija. Así se han concentrado, a partir de 2008, en la elaboración de una norma mexicana (NMX) para el queso Cotija ‘artesanal madurado’ (Poméon *et al.*, 2011).

4.4. Región de los Ríos, México¹⁰

La región de los Ríos se ubica en la Llanura Costera del Golfo sobre un área de aproximadamente 6,000 km² que abarca tres municipios (Balancán, Tenosique y Emiliano Zapata) del estado de Tabasco en el sureste de México. Esta región

¹⁰ Resumen elaborado a partir de información presentada por Villegas de Gante y Torres de la Cruz (2011).

posee un clima cálido húmedo con una temperatura media anual de 32°C y una mínima de 20 y abundantes lluvias en verano.

Gracias a sus condiciones climáticas, edáficas e hídricas la región de los Ríos ha sido históricamente una de las más importantes cuencas lecheras el estado. En particular, se considera que abundancia y calidad de los pastos de sus potreros, tanto nativos como introducidos, son uno de los recursos clave para el éxito de la producción lechera en la zona. Actualmente los municipios que la componen producen casi el 40 por ciento de la producción lechera estatal.

En la región existe una concentración de al menos 20 queserías rurales que desde hace más de 60 años producen un queso “que responde adaptativamente a las difíciles condiciones ambientales y de infraestructura del medio en que se elabora, propias del trópico húmedo: alta temperatura, elevada humedad relativa y dificultad para su comercialización” (Villegas de Gante y Torres de la Cruz, 2011:76). Este queso se denomina “queso de Poro”.

El queso de Poro se elabora utilizando leche fluida cruda procedente de ganado de doble propósito (cruza de ganado tipo cebú con vacas tipo pardo-suizas) e insumos naturales (*i. e.* cuajo y sal). Su tipo de pasta es semidura, de baja humedad y tiene un ligero proceso de maduración de aproximadamente siete días.

Los queseros recolectan directamente la leche de los productores utilizando sus propios vehículos y posteriormente llevan a cabo el proceso de transformación en pequeñas agroindustrias de tipo artesanal, con un bajo nivel tecnológico. “Entre los productores de leche y los queseros funciona, sobre todo, un proceso de coordinación vertical, no existen contratos escritos, sino compromisos sustentados en la palabra [.De igual manera] no se observa un efecto de inducción positiva, o de “arrastre”, [por parte los queseros] hacia los productores primarios, ya sea para mejorar los volúmenes o la calidad de la [leche]” (Villegas de Gante y Torres de la Cruz, 2011: 87).

Gracias a la gestión de Fundación Tabasco A.C., un organismo hoy extinto del gobierno estatal, en 2006 se conformó la Sociedad de Productores de Queso de Poro Genuino de Balancán, que actualmente integra a 13 miembros. A través de

esta organización, los productores de queso buscan beneficiarse de acciones conjuntas así como valorizar mejor su producto. En septiembre de 2007, la Sociedad inició el trámite ante el IMPI para obtener una MC para el queso de Poro. Luego de más de cuatro años de gestión, en marzo de 2012 se otorgó la MC del producto. Ésta “representa una protección oficial y una ventaja competitiva para los productores, ya que permite que el consumidor pueda diferenciar un producto genuino de una imitación, además de garantizar a los consumidores la calidad del producto que adquieren y un precio justo para los productores”.¹¹

Por otra parte, durante el 2008 los productores del queso de Poro recibieron fondos del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) para la realización de estudios sobre diversos temas relacionados con la producción del queso, tal como: estandarización de procesos, caracterización microbiológica, mejoras en el empaque, entre otros.

Durante el 2009 los productores iniciaron un diálogo con la Secretaría de Turismo del estado de Tabasco con el fin de insertar el “circuito del queso del Poro” dentro de una ruta turística.

4.5. Costa de Chiapas, México¹²

La Costa de Chiapas es una estrecha franja de tierra enclavada entre los cerros de la Sierra Madre de Chiapas y el océano Pacífico en el sur de México. Esta zona, que integra cuatro municipios (Arriaga, Tonalá, Pijijiapan y Mapastepec), tiene una extensión aproximada de 5,700 km².

La región de la Costa ha sido tradicionalmente una zona de vocación ganadera. La ganadería bovina representa el 65 por ciento del producto interno bruto (PIB) agropecuario. En la Costa se ubica el 15 por ciento de las cabezas de ganado del estado y la región es la principal productora de leche en Chiapas con el 29 por ciento del total.

¹¹ Comunicado de prensa. Gobierno de Tabasco. 20 de marzo de 2012.

¹² Resumen elaborado a partir de información presentada por Poméon *et al.* (2011b).

La actividad ganadera en la Costa de Chiapas se realiza en sistemas extensivos de doble propósito. El sistema productivo se caracteriza por un uso limitado de tecnología e insumos externos y por su flexibilidad.

La conformación del sector quesero en la región de la Costa se remonta hasta principios del siglo XX. La construcción del ferrocarril en 1908, una activa política del gobierno federal para el desarrollo de la ganadería en el estado, la ubicación de una planta procesadora de una transnacional, el desarrollo de la actividad petrolera en las zonas vecinas, así como la construcción de la carretera costera en 1962, son algunos de los factores que generaron un contexto favorable para el crecimiento de la actividad ganadera en la región y el impulso y desarrollo del sector quesero de la Costa al facilitar la comercialización de sus productos en otras regiones del país.

Se estima que actualmente existen en la región entre 200 y 300 queseros que producen diversos tipos de queso, entre los que sobresalen: el quesillo (queso tipo Oaxaca), el queso tipo Cotija¹³ y el queso crema.

Aunque el queso crema no es el de mayor producción en la región (cerca del 11 por ciento del total), sí es el que se reconoce, tanto por productores como por consumidores de la región, como el queso tradicional de la Costa de Chiapas.

El queso crema de Chiapas es un queso de pasta blanda y prensada que se produce con leche cruda, proveniente de ganado de doble propósito. El queso crema tiene un sistema de protección natural que le permite ser conservado durante mucho tiempo e incluso puede ser, eventualmente, también madurado.

En 2008, por iniciativa de la Subsecretaría de Comercialización de la Secretaría del Campo de Chiapas (SDC), se inició ante el IMPI un proceso para obtener la MC “Queso Chiapas” para el queso crema de la Costa. Aunque el nivel de organización entre los queseros ha sido tradicionalmente bajo, la SDC consideró, basada en la experiencia de obtención de la MC “queso bola de

¹³ El fuerte desarrollo de la industria quesera en la periferia de la Sierra de Jalmich (cuna del queso Cotija) durante los años 50 y 60 del siglo pasado causó un fuerte desabasto de leche en la región. Ante esta situación varios queseros decidieron emigrar a otras partes de la República, en particular hacia Chiapas, Tabasco y Veracruz, reconocidas cuencas lecheras de México (Poméon *et al.*, 2011)

Ocosingo”,¹⁴ que la MC para el queso crema de Chiapas generaría en los queseros de la Costa una identidad común que pudiera ser reconocida en el mercado a través de un signo oficial.

La iniciativa del proyecto de la SDC ha permitido que los queseros establezcan un diálogo más allá de la competencia. De igual forma, el proyecto ha logrado crear, por primera vez, un espacio formal de interacción entre queseros y autoridades. La iniciativa permitió también abrir un debate colectivo sobre las condiciones de producción y los estándares de calidad del queso crema, así como promocionar el queso crema de Chiapas en diferentes foros. Sin embargo, la iniciativa, por sí misma, resulta insuficiente para integrar al sector alrededor una acción colectiva que lleve al desarrollo de un proceso de calificación territorial integral.

4.6. Poxtla, México¹⁵

Poxtla es una pequeña localidad del municipio de Ayapango, Estado de México, ubicada al pie de los volcanes Iztaccíhuatl y Popocatepeltl en la cuenca del Valle de México. La localidad ocupa un área de poco menos de 37 km² y tiene cerca de 1,000 habitantes.¹⁶

Aunque Poxtla tiene un origen prehispánico, como barrio nahua,¹⁷ un incendio y posterior destrucción del pueblo durante la Revolución Mexicana lo dejó en el abandono hasta hace unas cuantas décadas, cuando descendientes de los pobladores originales y migrantes de diferentes partes del país comenzaron su repoblación.

Hasta la década de los 70, del siglo pasado, la principal actividad económica de Poxtla fue la agricultura de temporal, principalmente la siembra de forraje y

¹⁴ El Queso Bola de Ocosingo tiene forma semi-oval, con una altura aproximada de 15 cm y de hasta 35 cm de circunferencia. Su cubierta es elaborada de una doble capa de queso endurecido descremado y tiene un relleno de queso doble crema. El 24 de octubre del 2005, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) otorgó a la Sociedad Agropecuaria e Industrial Quesera de Ocosingo S. P .R. de R. I. (SAIQUO) el registro de la marca: "Queso Bola de Ocosingo, Chiapas".

¹⁵ Resumen elaborado a partir de información presentada por Romero *et al.* (2011).

¹⁶ Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Censo de Población y Vivienda, 2010.

¹⁷ Descendientes de quienes habitaron la Gran Tenochtitlán y las riberas de los lagos que la circundaban (Consejo estatal para el desarrollo integral de los pueblos indígenas del Estado de México, CEDIPIEM)

maíz. Sin embargo, a raíz del establecimiento de un productor de leche en la localidad durante esa época, se comenzó a desarrollar una incipiente actividad ganadera ¹⁸ y, posteriormente, una floreciente agroindustria quesera. Estas queserías rurales siguen un modelo de desarrollo de “separación y expansión” (Romero *et al.*, 2011), en donde relaciones laborales o familiares transmiten el saber-hacer quesero y la separación de uno de los integrantes de una quesería da lugar a una nueva unidad.

Actualmente existen en Poxtla 19 queserías que dan empleo directo a más de 100 personas, además de un número no determinado de empleos indirectos. Por lo anterior, la industria quesera tiene un alto impacto económico y social en la comunidad (Poxtla genera la mayor aportación tributaria del municipio) y puede ser considerada “un catalizador en la conformación de la identidad local” (Romero *et al.*, 2011:317). Los productores queseros de Poxtla no se especializan en un solo tipo de queso, sino que producen una variedad de productos, subproductos y derivados lácteos. En general se elaboran productos lácteos genéricos (e. g. queso ranchero, tipo Oaxaca, tipo panela, crema, requesón) producidos en diversas partes del país con características similares y, por tanto, carecen de tradición histórica y de arraigo en la región.

Aunque hasta ahora las relaciones entre los diferentes actores del sistema son prácticamente inexistentes y no existe en Poxtla una organización que represente a los productores de quesos, diferentes iniciativas individuales han dado forma al sistema quesero de la comunidad: algunos queseros han comenzado a desarrollar nuevos tipos de queso combinando ingredientes como: chile manzano, chipotle, epazote y piñones; una productor ha impulsado la construcción de una escuela de elaboración de quesos, lo cual supone el desarrollo de capacidades técnicas y la especialización de recursos humanos en la reciente tradición quesera de Poxtla.

¹⁸ Aunque en Poxtla existen algunos hatos ganaderos éstos no superan las 10 cabezas de ganado. A medida la actividad quesera se fue desarrollando, fue necesario importar leche de otras regiones del estado e incluso fuera de él.

Durante algunos años se ha realizado una feria del queso en la comunidad, sin embargo, debido a problemas de organización este evento no ha tenido los resultados de promoción y comercialización esperados.

A pesar de la sensible mejora en la calidad de vida de los habitantes de Poxtla gracias al desarrollo de la actividad quesera en la comunidad, en años recientes las relaciones con los queseros se han tensionado debido al creciente nivel de desechos derivados de la producción quesera (*i. e.* suero) que son vertidos al afluente del río.

5. Resultados

Con el fin de facilitar la comparación entre los casos de estudio presentados, se utilizará una serie de indicadores propuestos por Boucher y Brun (2011:400)à que son los siguientes:

- *Problemas detectados:* se refieren a los problemas inductores – o potencialmente inductores – de la activación de un territorio, como, por ejemplo, problemas de calidad sanitaria de los productos, bajo nivel organizacional, falta de competitividad de las queserías, competencia externa o condiciones socio-económicas difíciles.
- *Recursos específicos:* se trata de los recursos en vías de activación. Pueden ser de cuatro tipos: leche de calidad, saber-hacer, fama quesera, recursos territoriales (tierras de pastoreo, cultivo, paisajes, sitios históricos y/o arqueológicos, etc.).
- *Nivel de integración:* Se refiere al vínculo existente entre los productores de materia prima y los empresarios o transformadores (Correa *et al.*, 2006)
- *Organización:* existencia de organizaciones de productores, queseros u otros.
- *Coordinación:* existencia de una coordinación de actores a nivel vertical u horizontal.
- *Tipo de acción colectiva:* estructural o funcional.

- *Signo de calidad*: que puede ser una Marca Colectiva (MC), una Denominación de Origen (DO) o una Indicación Geográfica (IG).
- *Nivel de activación del SIAL*: determinado según la escala propuesta por Correa *et al.*, (2006):
 - *Nivel 0*: Se trata de una concentración de agroindustrias rurales con externalidades pasivas.
 - *Nivel 1*: existen acciones colectivas informales.
 - *Nivel 2*: formación de grupos organizados alrededor de objetivos comunes.
 - *Nivel 3*: existen acciones colectivas estructurales de coordinación de actores a nivel horizontal.
 - *Nivel 4*: existen acciones colectivas estructurales de segundo nivel (coordinación de actores a nivel vertical)
 - *Nivel 5*: *SIAL totalmente activo*.
- *Proyectos de activación*: éstos pueden ser tanto de organización (acción colectiva estructural) como sobre la implementación de acciones colectivas funcionales, dirigidas a obtener un signo de calidad.

El siguiente cuadro muestra un resumen de los principales resultados del análisis comparativo realizado. Tal como se puede observar, existen grandes diferencias para cada caso.

Caso de estudio	Amenazas percibidas	Recursos específicos	Nivel de Integración	Organización	Coordinación de actores	Tipo de acción colectiva	Sello de calidad	Nivel de activación del SIAL	Estrategias de activación
Salinas, Ecuador	Competencia Pobreza	Disponibilidad de leche de calidad Paisaje Espíritu comunitario	Semi-integradas	Asociación de productores	FUNORSAL	Funcional	Marca Colectiva	5	Consolidación Diversificación/ Exportación Turismo rural
Cajamarca, Perú	Fraudes Usurpación de denominación Competencia exterior	Pastos Reputación a nivel nacional Sitio histórico Leche de calidad Paisaje	Separadas	Asociación de productores APDL	CODELAC	Funcional	Marca Colectiva	4	Consolidación Comercialización Turismo
Sierra de Jalmich, Mich.	Competencia por la usurpación de denominación Aperturas de mercado	Leche de calidad Saber-hacer Cultura Paisajes	Integradas	Varias asociaciones de ganaderos-queseros	ARPQC Pro-Sierra de Jalmich	Funcional	Marca Colectiva	3	Denominación de origen Unidad de Manejo ambiental UMA Casa del Cotija Feria
Región de los Ríos, Tabasco	Desbalance entre oferta y demanda Comercialización Calidad	Leche de calidad Pastos Patrimonio arqueológico	Semi-integradas	Sociedad de productores de quesos	Ninguna	Funcional	Marca Colectiva	3	Consolidación
Costa de Chiapas	Adulteración Usurpación de denominación	Reputación Saber-hacer	Separadas	Asociaciones de ganaderos Asociación de queseros	Ninguna	Estructural	Ninguno	2	Marca Colectiva Diagnóstico Capacitación y asistencia técnica
Poxtla, EdoMex	Organización Daño ambiental	Saber-hacer Diversificación Volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl	Separadas	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Ninguno	0	Ninguna

El análisis de los casos presentados, nos permiten comprobar que las acciones colectivas se estructuran para hacer frente a amenazas o a problemas específicos percibidos por los actores. De acuerdo a cada situación, el grupo responde con una estrategia diferenciada.

A pesar de que el caso de Salinas, Ecuador es considerado un SIAL “inducido”, se resalta que la comunidad logró apropiarse del proyecto y se consolidó un sistema de empresas colectivas con alto impacto para la comunidad. El proceso organizativo es, sin duda, el fundamento de las acciones llevadas a cabo por la comunidad. Este proceso se vio fortalecido por una especie de círculo virtuoso, pues a medida que se desarrollaba la industria quesera, se emprendían nuevas iniciativas y se hacían inversiones sociales; la comunidad veía entonces cómo su trabajo y esfuerzo se veía recompensado por una mejora general de las condiciones de vida fortaleciendo la cohesión social para emprender nuevas acciones colectivas.

Por otro lado, uno de los aciertos principales de esta iniciativa fue la de buscar desde el principio lo que Bridier (2011) denomina una acción colectiva “policéntrica”, es decir, una que se lleva a cabo a diferentes escalas: local, regional y nacional. Al tiempo que se creaban las capacidades de los actores locales y se fortalecían los procesos de producción se buscaron nuevos caminos de comercialización de sus productos, sobre la reputación de su marca: El Salinerito.

Por su parte, en el caso de los queseros de Cajamarca la acción colectiva se orientó hacia la protección de una tradición quesera y una identidad territorial que se veía amenazada por la usurpación de la reputación de su producto. El proceso que los llevó a solicitar y, más tarde, obtener la MC “El Poronguito” le ha permitido desarrollar nuevas formas de cooperación – competencia que han fortalecido las capacidades de los actores y al propio SIAL.

Este es también el caso de los queseros de la Sierra de Jalmich, quienes iniciaron un proceso para solicitar una DO para la protección del queso Cotija y el modo de vida asociado a su producción. Si bien para los rancheros de la Sierra de Jalmich el proceso de calificación territorial del Cotija ha representado la reapropiación de un patrimonio colectivo y fuerte momento de aprendizaje sobre “las problemáticas que lo rodean, así como de la necesidad de actuar para su preservación, especialmente de

manera colectiva” (Poméon, 2011:65), dado que este proceso fue el primer de su tipo en México, el proceso también ha representado un aprendizaje para las autoridades e instituciones relacionadas con los signos de calidad en el país (*i. e.* el IMPI).

El queso de Poro de la Región de los Ríos en Tabasco, se convirtió en el tercer queso tradicional en obtener una MC en México. A pesar de tener una baja cultura de organización, la tipicidad del queso y una tradición quesera antigua, llevaron a los productores del queso de Poro a buscar la protección de un signo de calidad para su producto.

El proceso de calificación territorial del queso de Poro nos permite observar formas de cooperación híbrida (*i. e.* entre agentes públicos y privados), pues los productores de queso contaron con el acompañamiento de un organismo del gobierno del estado para la realización de las gestiones ante el IMPI para la obtención de la MC.

En el caso del queso crema de la Costa de Chiapas también se ha contado con el apoyo de una entidad gubernamental, sin embargo dado que este queso no posee las características propias de un queso típico, se considera que “el proyecto de obtención de una MC para el queso crema se enfoca en la comercialización, no en la calificación territorial y la patrimonialización” (Poméon, 2011b:167). De igual forma, debido a que se trata de una iniciativa “desde arriba”, sin una organización previa que la acompañe ni una identidad que cohesione, será difícil que la acción colectiva prospere.

El caso de Poxtla es interesante, pues sin existir acciones colectivas ni un proceso de calificación territorial, pues se trata de productos genéricos, la actividad quesera ha logrado incidir de forma visible en el mejoramiento de la calidad de vida de los pobladores de la comunidad. Quizá esta ausencia de acciones colectivas se deba a que se trata de una concentración relativamente joven y a que, hasta ahora, los productores locales han logrado un moderado éxito de forma individual. No obstante, amenazas como la contaminación del afluente próximo a Poxtla, el posible desabasto de materia prima o las innovaciones a los productos elaborados, puede ser detonantes de futuras acciones colectivas.

Conclusiones

Aunque los casos de queserías rurales presentados muestran grandes diferencias respecto a su origen y su desarrollo, en general es posible apreciar la importancia de las acciones colectivas y los procesos de calificación territorial como dinamizadores de desarrollo para todos los actores involucrados y oportunidades de innovación, tanto en los procesos productivos, como en las formas de organización.

Si bien las acciones colectivas estarán condicionadas por el entorno en que se desarrolla la actividad productiva, los casos presentados nos dan cuenta de la importancia de la organización como base para el éxito de proyectos que incidan en el mejoramiento de las condiciones de vida de la comunidad de manera sustentable.

El análisis realizado nos permite aportar elementos sobre las condiciones que obstaculizan o impulsan procesos de acción colectiva alrededor de productos alimentarios con un alto valor identitario, como lo son los quesos.

Referencias bibliográficas

- Boucher, F. (2011). "La leche. Un instrumento de desarrollo territorial de los pequeños productores para acceder a nuevos mercados". En: Boucher, F. y Brun, V. (2011). *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*. México, D.F, Miguel Ángel Porrúa, pp. 17-46.
- Boucher, F. (2004), *Enjeux et difficulté d'une stratégie collective d'activation des concentrations d'Agro-Industries Rurales, le cas des fromageries rurales de Cajamarca, Pérou*. Tesis de doctorado, Universidad de Versailles Saint Quentin en Yvelines, 436 pp. y anexos 250 pp.
- Bridier, B. (2011). "La calificación territorial de los productos alimentarios". En: Boucher, F. y Brun, V. (2011). *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*. México, D.F, Miguel Ángel Porrúa, pp. 125-140.
- Correa C. A.; Boucher, F., y Requier-Desjardins, D. (2006). "Cómo activar los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina? Un análisis comparativo". En: *Sistemas Agroalimentarios Localizados. Memorias del Congreso Internacional ARTE, Agroindustria Rural y Territorio*, Editorial UAEM, Toluca, México.
- IICA (2000). "La comercialización de los pequeños y medianos productores agropecuarios como eje articulador de la nueva ruralidad". IICA. Quito, Ecuador. 47 p.
- Linck, T.; Barragán, E. y Casabianca, F. (2006). "La calificación de los alimentos como proceso de patrimonialización de los recursos territoriales". En: Álvarez Macías et al. (Coord.) *Agroindustria rural y territorio: Los desafíos de los sistemas agroalimentarios localizados*, México, UAEM Editores, pp. 103-125.
- Poméon, T.; Barragán López, E.; Boucher, F. y Cervantes Escoto, F. (2011). "¿Denominación de origen o denominación genérica?: el caso del queso Cotija". En: Boucher, F. y Brun, V. (2011). *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*. México, D.F, Miguel Ángel Porrúa, pp. 47-72.
- Poméon, T.; Boucher, F. y Cervantes Escoto, F. (2011b). "El queso crema de la Costa de Chiapas: los retos para una construcción colectiva de la calidad". En: Boucher, F. y Brun, V. (2011). *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*. México, D.F, Miguel Ángel Porrúa, pp. 141-170.
- Romero Contreras, A.; Ávila Ramos, L. y Viesca González, F. (2011). "Las queserías como alternativa de desarrollo de Poxtla, Estado de México". En: Boucher, F. y Brun, V. (2011). *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*. México, D.F, Miguel Ángel Porrúa, pp. 293-322.
- Villegas de Gante, A.; Torres de la Cruz, J.A. (2011). "El Queso de Poro de Los Ríos, Tabasco, México. Su potencialidad para contribuir al desarrollo local vía activación del

SIAL". En: Boucher, F. y Brun, V. (2011). *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*. México, D.F, Miguel Ángel Porrúa, pp. 73-98.